

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Kilkenny		Braudatum:	05.02.2020	LfdNr:	32
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Wiener Malz		Menge:	5,4 kg		
Zutat 2:	BIO CaraHell		Menge:	0,7 kg		
Zutat 3:	Carafa Spezial II		Menge:	0,09 kg		
Zutat 4:	Irish Moos		Menge:	7g		
Zutat 5:	Traubenzucker		Menge:	g		
Zutat 6:			Menge:			
Sonstiges:						
Hauptguss:	18l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	Safale S-04 Trocken 11,5g	
Hopfen 1:	East Kent Golding 4%			Menge:	136g	
Hopfen 2:				Menge:		
Hopfen 3:				Menge:		
Hopfen 4:				Menge:		
Hopfen 5:				Menge:		
Bemerkungen:						
3x 2l 3x 5l 9x 0,5l						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	9:15
		Einmischtemperatur:	44 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	9:20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	44 °C um:	9:25
		Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	9:45
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	65 °C um:	10:15
		Dauer (Minuten):	90
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	11:47
		Jodnormal (J/N):	J
Nachguss vorbereiten	Das Wasser für den Nachguss erwärmen. Alles zwischen 60°C und 80°C ist i.O.		
Erwärmen	Auf 78°C erwärmen. NICHT HÖHER (das Rühren nicht vergessen)	78°C um:	12:15
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	78 °C um: 12:42
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 12:43
Anschwänzen	Treber wieder in den Kocher und mit dem Nachguss ausspülen (Nachguss sollte 78° haben). Dann wieder Läutern (jetzt darf am Ende kräftig ausgedrückt werden)	Beginn: 12:50
		Ende: 13:05
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen:-
Kochen	Würze zum Kochen bringen. Kochzeit 90 Minuten. Wenn im Rezept nix angegeben ist: Hopfen 2/3 zu Beginn; 1/3 10 Minuten vor Ende. Wenn Schaum vorhanden ist: Abschöpfen. Keinen Deckel beim Kochen auflegen	Pfannevoll: 30 l
		Beginn: 14:12
		1.Gabe: 136g 14:23
		2.Gabe:
		3.Gabe:
		4.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 15:45
		Ende: 17:05
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 17:10
		Ende: 22:00
		Stammwürze: 15 / 12,4 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 4 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 22:02
		bei 22 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	16-17 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	4,3 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	4,4 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	235 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 146 g
		Datum: 09.02.2020
		Menge: 24 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	8 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	6 Wochen
		Datum: 22.03.2020
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

